

# Wagram

## Anbaugebiet:

Das Weinbaugebiet „Donauland“ wurde im Jahr 2007 in „Wagram“ umbenannt. In diesem Gebiet verteilen sich 2.451 Hektar Rebfläche auf zwei ganz unterschiedliche Zonen: Nördlich der Donau erstreckt sich östlich an das Kamptal anschließend der eigentliche Wagram, eine mächtige Geländestufe, etwa 30 km nach Osten. Südlich der Donau, liegen die kleinen Weinorte des Tullnerfelds, aber auch die historische Weinstadt Klosterneuburg vor den Toren von Wien.

## Weingut Nimmervoll

Das Weingut wurde in Engelmansbrunn (Wagram) geplant und dort auf die grüne Wiese gesetzt. FORM und FUNKTION sind hier KOSTBAR. Im modernen und funktionellen Weinkeller kann Gregor Nimmervoll traditionelle Familienwerte mit den hochmodernen Kellermethoden der Weinbauschule Krems unendlich kombinieren. Die gewählte Kombination des Jahrgangs wird nach einiger Zeit im modernen Verkostungsraum des Weingutes kostbar.

Gregor Nimmervoll bleibt sich treu und macht nur Weine, die er selbst trinken möchte. So ist die NIMM- Linie leichtgewichtig für die unbeschwerten Momente des Lebens und substanzreich, wenn es darum geht das Leben zu ergründen. Alle kräftigen Lagenweine des Hauses Nimmervoll sind vielschichtig und warten darauf, Stück für Stück ergründet zu werden.

## Weinempfehlungen:

2014 Cuvée „Nimm weiß“	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00
2014 Grüner Veltliner-trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Makrelenfilet im Paradeisersud mit Frühlingslauch, Landbrot und buntem Paradeisersalat	14,00
Marinierte Tafelspitzscheiben mit eingelegten Schwammerln, roten Zwiebeln, Schmand und Kräutersalat	13,50
Gebratene Erdapfelnudeln mit Rieslingschaum, Reherln, Rauke und Paradeisern	22,50
Brust vom Landhendl mit Krautfleckerln, Marillen und Frisee	21,50